

Carpaccio vom Wildlachs mit Endiviensalat



Zutaten für zwei Personen:

tiefgefrorener Wildlachs

2 Zitronen

Pfeffer aus der Mühle

2 TL Olivenöl

Parmesankäse am Stück

Endiviensalat (optional)

Dressing für den Endiviensalat:

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Dijon-Senf

1 hart gekochtes Ei

2 TL Salatmayonnaise

2 EL Estragonessig, alternativ Weißweinessig

4 EL neutrales Öl

60 ml Gemüsebrühe

1. Endiviensalat in dünnere Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Dressing vorbereiten.

2. Tiefgefrorenen Wildlachs mit einer guten elektrischen Maschine in sehr feine Scheiben schneiden. Die Scheiben nach dem Abschneiden direkt auf den Teller legen. Sie tauen dort schnell auf. Eventuell austretendes Wasser mit Küchentüchern vorsichtig abtupfen.

3. Den Wildlachs dann sofort mit Zitronensaft beträufeln, mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit 1-2 TL bestem Olivenöl beträufeln.

4. Optional Parmesanflocken mit einem Sparschäler abnehmen und darauf verteilen.

5. Den gewaschenen und in Streifen geschnittenen Endiviensalat durch das vorbereitete Dressing ziehen und etwas davon in der Mitte des Tellers anrichten. Sofort servieren.

Dressing Endiviensalat:

In einem hohen Kunststoffbecher alle Zutaten mit einem Schneidestab gründlich mixen.

Hinweise:

Carpaccio nicht salzen.

Man braucht eine wirklich gute elektrische Maschine, damit man tiefgefrorenen Lachs oder auch Rinderfilet Carpaccio-gerecht schneiden kann.

Außerdem nie vergessen: Maschine nachher gründlich säubern.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Vorspeisen, Fisch, Lachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023